

A glass pitcher filled with white milk is shown in the lower half of the frame, with a dynamic splash of milk rising from the top. The background is a solid, warm orange color. The splash is captured in mid-air, with several droplets and a larger, elongated shape of milk extending upwards and to the right. The lighting is soft, highlighting the texture of the milk and the glass.

análisis
de leche

lactoscan

analizador de leche: LACTOSCAN características

Lactoscan es un dispositivo destinado a la medición de muestras de leche. Es adecuado para granjas y compañías de lácteos, centros de recolección o laboratorios. Se utiliza para la medición de grasa (FAT), sólidos no grasos (SNF), proteínas, lactosa, sales, porcentajes de contenido de agua, temperatura (° C), punto de congelación, pH y densidad de una única muestra directamente después del ordeño, en la recolección o durante el procesamiento.

Se puede utilizar en el campo: gracias al adaptador de 12V, es fácil instalar el analizador en un camión cisterna que recoge la leche.

Características principales:

- Fácil de usar, mantener, instalar, calibrar
- Diseño compacto, equipo portátil
- Se necesita muy poca leche para el análisis
- No uso de químicos para realizar el análisis
- Los ajustes de precisión de medición pueden realizarse a través de la salida RS232
- 2 muestras de calibración
- Los modelos LACTOSCAN SP+ y LACTOSCAN SP-45+ cuentan con sonda de pH, puerto USB y análisis de conductividad

Parámetros de análisis:

El analizador de leche LACTOSCAN realiza análisis rápidos de leche y de producción diaria: Leche de vaca 25%, Leche de cabra, Leche de búfala, Suero, Leche concentrado (hasta 160 Kg/m³), Crema (hasta 45%), Leche desnatada (0,01 % mat. gras), Lait recuperada, etc.

El equipo puede ser calibrado por su usuario usando muestras específicas con: Yogur, leche aromatizada; helado, etc

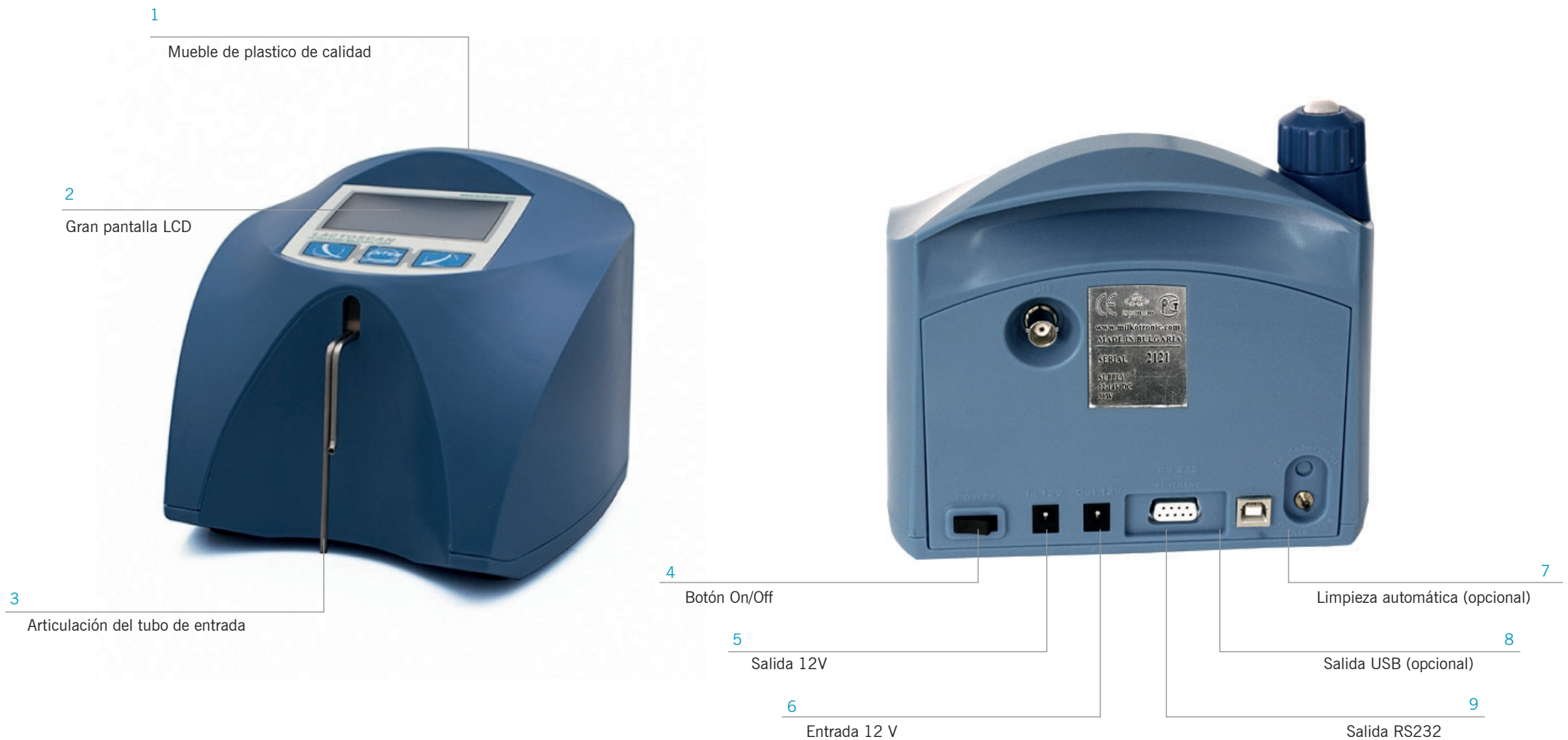
	Gama	Precisión
Grasa	0,01 – 45 %	± 0,10 %
Sólidos no grasos	3 - 15 %	± 0,15 %
Densidad	1015 A 1040 kg/m ³	± 0,3 kg/m ³
Proteínas	2 - 7 %	± 0,15 %
Lactosa	0,01 - 6 %	± 0,20 %
Contenido de agua	0 - 70 %	± 3,0 %
Temperatura leche	1 - 40°C	± 1°C
Punto de congelación	-0,4 a -0,7 °C	± 0,001°C
Sales	0,4 - 1,5 %	± 0,05%
pH*	0 a 14	± 0,05%
Conductividad*	3 a 14 (mS/cm)	± 0,05% (mS/cm)

*Sólo para la referencia ZKN005 y ZKN006

analizador de leche: LACTOSCAN

partes equipo

Lactoscan SP y Lactoscan SP+





analizador de leche
LACTOSCAN

Referencia	ZKN001	ZKN007	ZKN005	ZKN006
Modelo	LACTOSCAN SP	LACTOSCAN SP-45	LACTOSCAN SP+	LACTOSCAN SP-45+
Grasa	Nata hasta 25%	Nata hasta 45%	Nata hasta 25%	Nata hasta 45%
Temperatura ambiente	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C	10°C - 40°C
Humedad relativa	30 % - 80%	30 % - 80%	30 % - 80%	30 % - 80%
Alimentación: entrada	100-240V AC 50-60Hz	100-240V AC 50-60Hz	100-240V AC 50-60Hz	100-240V AC 50-60Hz
Alimentación: Salida	12 V DC	12 V DC	12 V DC	12 V DC
Consumo	36-42W	36-42W	36-42W	36-42W
Dimensiones (Anch x Prof x Alt)	175x175x150 mm	175x175x150 mm	175x175x150 mm	175x175x150 mm
Peso	< 1,5 kg	< 1,5 kg	< 1,5 kg	< 1,5 kg
Puerto USB	No	No	Si	Si
Sonda pH	No	No	Si	Si
Análisis Conductividad	No	No	Si	Si

analizador de leche: LACTOSCAN

diferentes calibraciones

Diferentes calibraciones disponibles de fábrica

El equipo viene calibrado de fábrica, hay que elegir entre las tres calibraciones disponibles en el momento de realizar el pedido.

Se pueden realizar varias combinaciones entre las diferentes opciones disponibles:

Calibración 1

- Vaca
- Oveja
- Cabra
- UHT
- Suero
- Mezcla (50%vaca-50%búfalo)
- Nata hasta 25%*
- Nata hasta 45%**
- Leche humana
- Búfalo

* ref - ZKN001 y ZKN005

Calibración 2

- Vaca
- Oveja
- Cabra
- UHT
- Suero
- Mezcla (50%vaca-50%búfalo)
- Nata hasta 25%*
- Nata hasta 45%**
- Leche humana
- Búfalo

** ref - ZKN006 y ZKN007

Calibración 3

- Vaca
- Oveja
- Cabra
- UHT
- Suero
- Mezcla (50%vaca-50%búfalo)
- Nata hasta 25%*
- Nata hasta 45%**
- Leche humana
- Búfalo

analizador de leche: LACTOSCAN

accesorios

Referencia	Descripción
ZKN002	Impresora
ZKN003	Polvo alcalino para limpieza lactodally
ZKN004	Polvo ácido para limpieza lactoweekly
ZKN008	Test seguridad de la leche para neutralizadores, peróxido de hidrógeno y urea
ZKN009	Test seguridad de la leche para acidez valorable y pH
ZKN010	Test seguridad de la leche para maltodextrina y glucosa
ZKN011	Test detección de antibióticos Eclipse 3G (96 tests por caja)
ZKN012	Test detección de antibióticos Twinsensor BT (96 tests por caja) (detección de β -lactámico+ Tetracycline)
ZKN013	Test detección de antibióticos Beta Star S Combo (25 tests) (detección de β -lactámico+ Tetracycline en leche cruda mezclada)

